

Place du vignoble dans la Côte d'Or  
et carte du site inscrit au patrimoine mondial (jaune) en 2015.

# Les climats du vignoble de Bourgogne : une construction historique

**Jean-Pierre GARCIA**

*Professeur à l'Université de Bourgogne, laboratoire ARTeHIS*

Le site des *climats* du vignoble de Bourgogne qui viennent d'être classés en 2015 au patrimoine de l'humanité par l'UNESCO est une œuvre humaine, le résultat des transformations d'un milieu de culture par des sociétés qui se sont succédé sur plus de deux millénaires et qui ont marqué leur territoire de façon pérenne et durable, et ce sur une étroite et longue bande de Côte exposée vers l'Est : La Côte d'Or.

Ce classement a fait émerger une entité spatiale propre surtout à la Côte-d'Or, le « climat ». Les climats sont ainsi des terroirs délimités, nommés, parfois hiérarchisés qui, dans la tradition commune, sont révélés par des crus et des cuvées distincts les uns des autres, associant parcelle de terrain, cépage, et savoir-faire. Les climats donnent une matérialité à « la relation du vin au lieu », *i.e.* à la constante référence au lieu pour caractériser les vins (les crus).

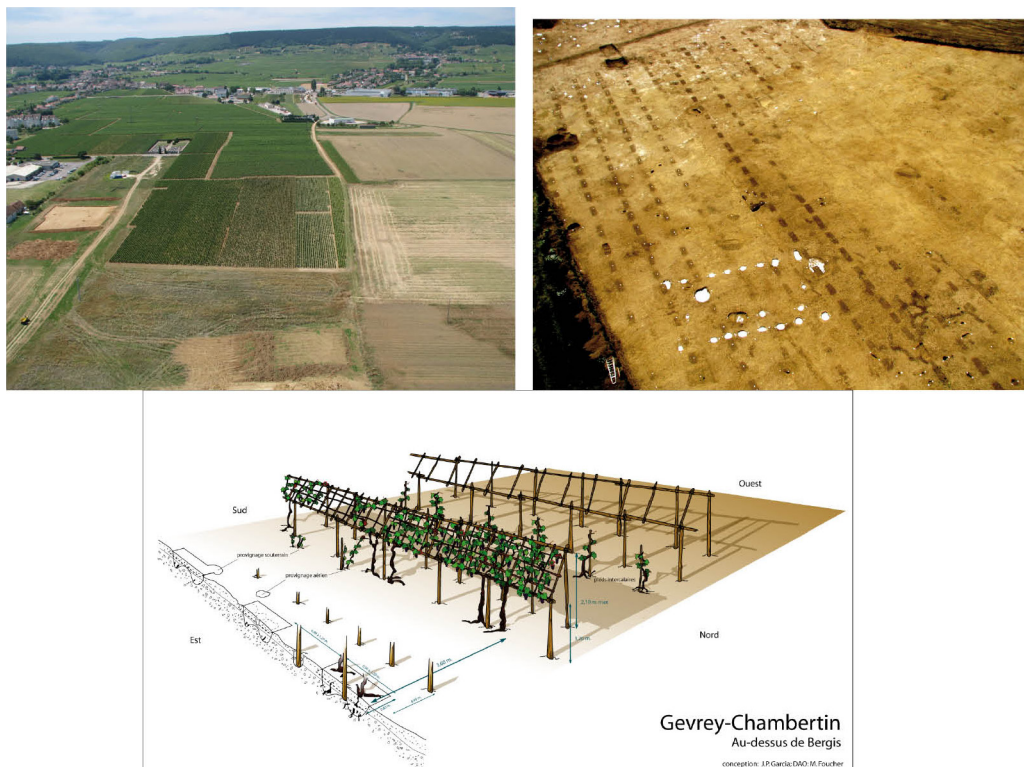
Produits de la volonté opiniâtre de développer et maintenir un vignoble sur des pentes peu fertiles et d'acteurs multiples aux intérêts parfois contradictoires, les *climats* représentent une longue construction humaine où se situe sans doute toute leur valeur.



Vignoble de Santenay parcellisé par des murs, meurgers, chemins, carrières (photo : J.-P. Garcia)

Sans projet prédestiné, les climats ont ainsi été finalement révélés, délimités et se sont constitués avec la référence au lieu pour caractériser les vins, à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, et pleinement au XVIII<sup>e</sup> s. Leur émergence et leur construction sont faites de crises, de ruptures, de reconstructions comme celles qu'on peut lire dans l'histoire d'un monument et d'un patrimoine. Ce sont les grandes étapes de cette construction par la relation au vin et au lieu qui sont retracées ici.

Si la culture de la vigne est attestée dès l'Antiquité en Côte-d'Or par des indices multiples et comme l'a montré la découverte en 2008 de la première vigne gallo-romaine datant du I<sup>er</sup> s. –II<sup>e</sup> s. ap. J.-C., il serait présomptueux de penser que les lieux de la vigne antique étaient identiques aux lieux actuels : il s'agit dans le cas de Gevrey-Chambertin d'une viticulture de plaine au pied des coteaux, là où sont disséminées les *villae* qui exploitent les riches terroirs de la Bourgogne. C'est d'ailleurs ce que dit le fameux Panégyrique à Constantin de 312 ap. J.-C. dans sa version que nous avons re-traduite et publiée récemment. On décèle

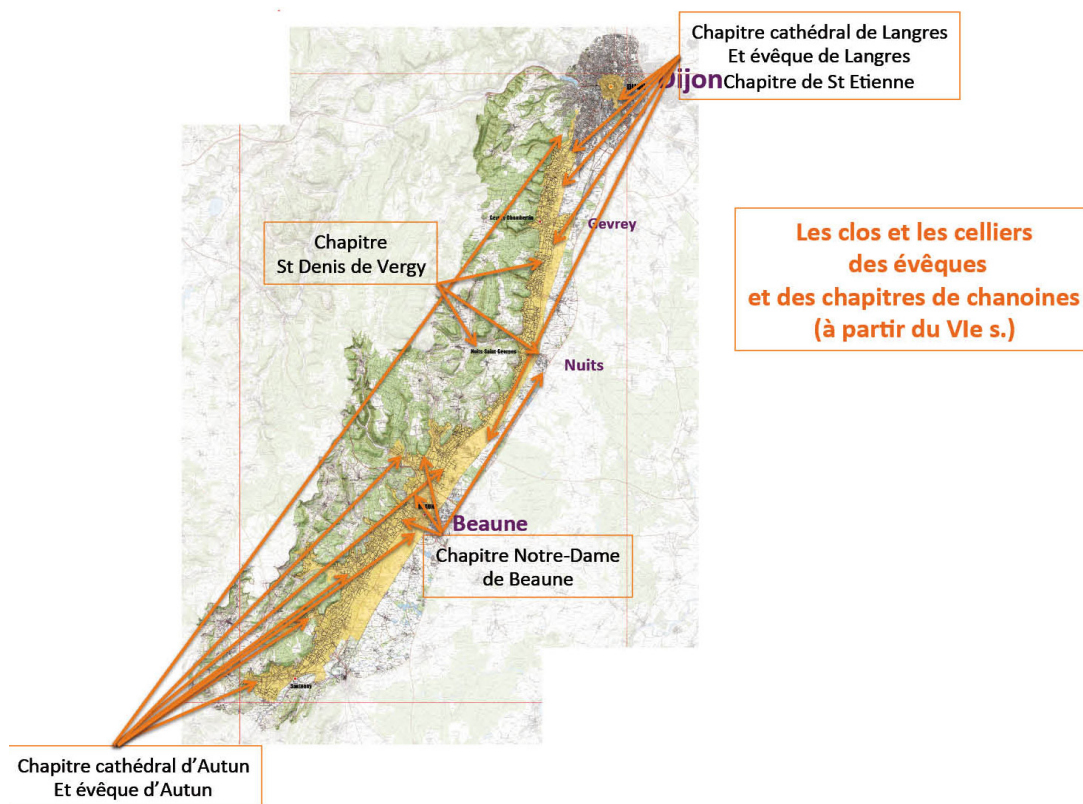


Vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin : vue aérienne du site et des rangs de vignes en cours de fouille (photo : C2L) ; reconstitution du mode de conduite de la vigne (J.P. Garcia, 2010 et 2011).

pourtant dans ce texte fameux, la préoccupation du lieu (*locus*) pour la vigne: elle est décrite comme enserrée sur des positions désormais restreintes « *en une seule situation* » et l'auteur regrette : « *nous ne pouvons pas allouer n'importe où un terrain à une nouvelle vigne* ».

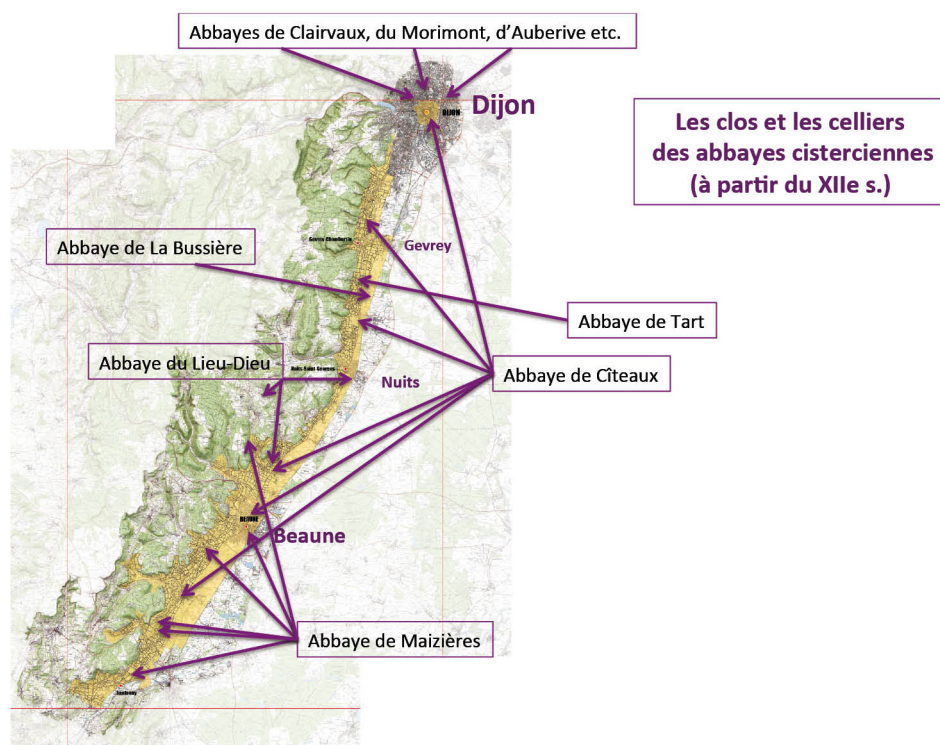
La viticulture médiévale se fera sur les coteaux avec les premières délimitations de lieux consacrés à la vigne (les clos) à la transition entre l'Antiquité et le haut Moyen-Âge : Grégoire de Tours décrit Dijon au VI<sup>e</sup> s : « *J'ignore pourquoi ce lieu n'a pas le nom de ville : il a dans son territoire des sources abondantes ; du côté de l'occident sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes, qui fournissent aux habitants un si noble Falerne...* ». En même temps, la loi des Burgondes au VI<sup>e</sup> siècle favorise les nouvelles plantations en octroyant la parcelle à celui qui a planté une vigne si le propriétaire ne s'est pas manifesté à temps.





Implantation des clos de vignes des évêques et des chanoines  
sur la Côte bourguignonne.

Les clos des évêques d'Autun (à Beaune, à Chenôve) et de Langres (près de Dijon), les domaines des premières abbayes bénédictines (de Bèze, de Saint-Bénigne, de Saint-Vivant, etc.) et ceux des pouvoirs laïcs s'insèrent dans un paysage de cultures variées du premier Moyen-Âge. S'y adjoignent bientôt ceux des prieurés de Cluny, et surtout ceux d'une production viticole autarcique : ce sont les clos et les celliers des abbayes cisterciennes dont le Clos-Vougeot est l'emblème actuel, renouvelé au XX<sup>e</sup> s.: à Meursault, à Aloxe, à La Perrière de Fixin pour Côteaux, à Morey pour l'abbaye de moniales de Tart, à Blagny pour Maizières en Côte de Beaune, etc.



Implantation des clos et celliers cisterciens sur la Côte bourguignonne.

Si les *climats* ne sont pas une invention du Moyen Âge, c'est cependant à cette époque qu'apparaissent les fondements des *climats* avec la recherche de la qualité et la différenciation des vins. Cette recherche a participé à la construction des *climats* par la pérennisation des lieux-dits consacrés à la vigne grâce la mise en valeur des vins qui en étaient issus. L'association de la qualité et de la diversité prêtées aux lieux découlait en droite ligne de la qualité et de la diversité des vins qui y étaient produits. Pour les actuelles Côtes de Nuits et de Beaune, c'est pourtant la marque de la ville qui fait référence au Moyen-Âge et au début de l'époque moderne : par exemple, *le vin de Beaune* qui correspond, pour la période médiévale, au vin produit entre Morey-Saint-Denis et Santenay, est une référence européenne en manière de qualité depuis le XIII<sup>e</sup> siècle – le vin de Beaune apparaît déjà à la table royale de Philippe Auguste et de Philippe le Bel – soutenu par la politique des ducs de Bourgogne et l'ouverture des marchés européens.

La recherche des cépages fins a permis l'expression du lieu par un cépage si ce n'est unique au départ mais surtout par les « plants fins ». Cette préoccupation est clairement établie par l'Ordonnance du 31 juillet 1395 du duc Philippe le Hardi qui interdit la plantation et oblige à l'arrachage du « *très-mauvaiz et très desloyaul plant, nommé Gaamez, duquel mauvaiz plant vient très-grant abondance de vin...* ». La quantité s'opposant à la qualité, on recommande dès 1375 *le vin de pinot ou pineau*, plant fin, encore appelé *pinot noirien*, qui confère aux vins de Beaune une qualité manifeste reconnue en même temps par les consommateurs à Paris en 1375. Juste après, on recherche des lieux de qualité, les « *bonnes costes* » (les coteaux et autour de Dijon, en référence à la ville où siège le prince) contre les « *chétifs lieux* » en plaine (*Poussot, ...Grandchamp, ...Mirande... Les Lentillères...*) qui seuls sont précisément situés dans l'ordonnance de 1441 de Philippe le Bon. Faute de succès dans leur application, les mêmes ordonnances d'arrachage devront être prononcées encore en 1486 par le roi de France.



Clos et murs





### Meurger

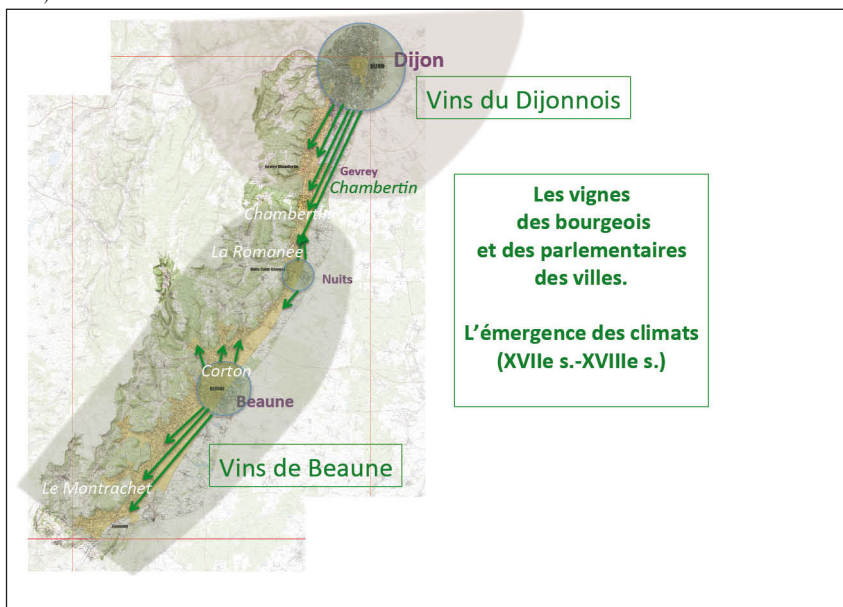
L'implantation d'une viticulture pérenne sur les coteaux a nécessité la mise en place d'aménagements et d'un parcellaire pour le maintien de cette culture exigeante sur les pentes : ce sont les murs, *meurgers* d'épierrement, terreaux qui font obstacle à l'entraînement des terres par les eaux courantes, mais aussi les remontées de terres recueillies en bas de coteau. Par exemple, à Volnay, on doit *prendre la terre (pour terrer) au-dessus du clos qui était érodé jusqu'à la roiche* en 1468-1469. L'érosion a aussi été nécessairement compensée par des apports de terres importants en quantité et parfois d'origine lointaine.

A la fin du Moyen Âge, la diversité des lieux est aussi révélée par l'émergence à côté des possessions de princes et des ecclésiastiques d'un nouvel acteur, la petite propriété vigneronne indépendante, qui sera amenée ensuite à jouer un rôle majeur pendant les temps modernes. A Beaune en 1380, l'essentiel du vignoble qui occupe bon nombre de lieux-dits du coteau est entre les mains de petits propriétaires, artisans et commerçants de la ville. A Dijon (paroisses de Saint-Philibert, Saint-Nicolas) dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> s., les vignerons représentent 25% et 28% de la population des travailleurs.



Au terme de cette première expansion de la viticulture médiévale, on pourrait décrire un paysage pour la Côte viticole où, à côté de parcelles de vignes délimitées, et toujours plus nombreuses, on verrait coexister des cultures diverses, des vergers, des pâtures, des bois, des friches, des carrières... Ainsi, l'emprise viticole des coteaux par des communautés humaines successives et intriquées – ordres monastiques, pouvoirs épiscopaux, pouvoirs seigneuriaux et princiers, pouvoirs laïcs et bourgeois, petite propriété des habitants de villes et des bourgs opèrent à des époques différentes et sous des motivations propres et diverses. Elle se matérialise dans la construction d'un parcellaire minutieux fait de murs, de haies, de clos, des *meurgers* sur les limites des parcelles, de terrasses, et de chemins pérennisés par l'usage. Ces limites parfois bornées ont défini ces *lieux nommés* dont la forme, la surface, la position des parcelles en regard des différents sols disponibles sur les versants a été déterminante pour les caractères des productions qui en sont issues. Ce parcellaire a fixé et délimité les données du sol et du lieu en ce qui sera dénommé et revendiqué plus tard comme *un climat*.

Pourtant en effet l'émergence et la différenciation des climats (XVI<sup>e</sup> s. - XVIII<sup>e</sup> s.) voient le jour avec la modernité. A la fin du Moyen Âge, la référence au lieu, qui va permettre l'émergence des *climats*, n'est pas opérante comme référence pour la géographie viticole en termes qualitatifs. C'est avant tout la ville qui fait référence pour les « vins de Dijon » et « vins de Beaune ».



L'investissement des bourgeois, parlementaires et officiers royaux des villes dans le vignoble de la Côte dont les vins sont alors vendus comme vins de Dijon ou vins de Beaune.

A partir du XVI<sup>e</sup>s., les propriétés monastiques et princières subissent un remembrement important avec leur rachat par les bourgeois enrichis, les officiers du roi et les parlementaires résidant en ville (Dijon surtout avec leurs hôtels particuliers) qui vont favoriser la différenciation affirmée des futurs *climats* viticoles sur la Côte, en une mosaïque de plus en plus fine de parcelles reconnues et délimitées ; ce sont par exemple Jomard, avocat à Dijon qui se voit confié en bail à cens perpétuel le Clos de Beze et Chambertin, « en friches avec de mauvais plants » à partir de 1651; Croonenbourg qui rachète en 1631 les différents clos de l'abbaye de Saint-Vivant à Vosne (futurs climats Romanée, Richebourg, etc.) ; ou encore Royer, apothicaire de Beaune à qui on ascense le clos du roi à Corton en 1631...

L'emploi le plus ancien que nous ayons relevé à ce jour du mot *climat*, dans son sens viticole en Côte-d'Or, remonte justement à cette période, à 1584 où, pour leur Clos de Bèze, les chanoines de Langres parlent « *d'une autre piece de vigne scize audict climat de Champt Berthim* ». Les premiers *climats* véritables qui seront d'emblée et en même temps encensés sont le *Chambertin* et le *Clos de Bèze* en 1676 ; ce sont les premiers d'une suite auxquels se joindront, *Montrachet*, *Corton*, *La Romanée* etc.

La différenciation progressive et la généralisation des climats viendra ensuite (début XVIII<sup>e</sup> s.) : l'Intendant de Bourgogne cite pour la première fois une suite des *climats* dans l'enquête de 1716: « *Le marc d'Or, champferdoil, les violettes, les perrières, finage de Dijon et autres climats joignant sont de forts bons vins.....* ».

L'abbé Arnoux (1728) distinguera quelques années après : *les Fèves, les Grèves, les enclos du Roy, les Cras, Champans à Volnay, Comaraine à Pommard*. Le propre des spécialistes du commerce de ce vin, les courtiers et les commissionnaires, était dorénavant, écrivait-il, de savoir discerner « *le choix des cantons [lieux-dits] d'où sortent les vins [...] lorsqu'ils goûtent les vins qu'ils veulent envoyer dans les païs étrangers* ».

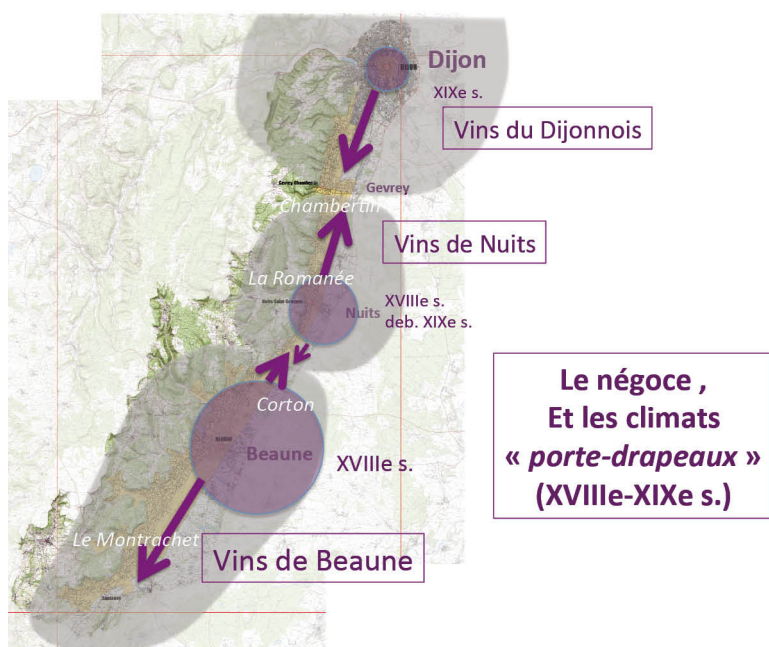
En 1747 par exemple, un curé de Normandie demande à un négociant de Beaune les prix des vins nouveaux de « *volné, beaune et autres bon cantons, nuis, pomard, savigny* », mais il relève aussi des *climats* comme « *Champartin, La Romanée, Moraché* ».

En novembre 1766, une enquête dans les différentes villes de Bourgogne fait mention de la première officialisation de l'appellation des vins de Bourgogne par leur lieu d'origine puis par leur *climat* d'origine et non plus par l'ancienne marque de la ville de Beaune : « *Au moyen de ces précautions, chaque vin sera envoyé sous sa propre dénomination, le vin de Santenay*

*pour le vin de Santenay, celui de Saint Aubin pour vin de Saint Aubin, et on ne les décorera plus des grands de Beaune, Pommard ou Vollenay ».*

Au XIX<sup>e</sup> s. avec Denis Morelot en 1831 puis Jules Lavalley en 1855, une culture savante et scientifique établie depuis l'avènement de l'époque moderne, institue, classe, hiérarchise, explique les *climats* du vignoble de Bourgogne dans leur diversité et leurs qualités, mais aussi avec la notion de propriété domaniale et suivant des villages de la Côte.

Pourtant la première moitié du XIX<sup>e</sup> s., voit la généralisation de l'autre modèle de référence – celui de la *marque* – prôné par le commerce d'une partie du négoce triomphant au cours du XIX<sup>e</sup> s., les meilleurs climats *Chambertin*, *Morachet* etc. servant seulement de « porte-drapeaux », selon la bonne expression de C. Lucand.



L'investissement du négoce dans le vignoble de la Côte.

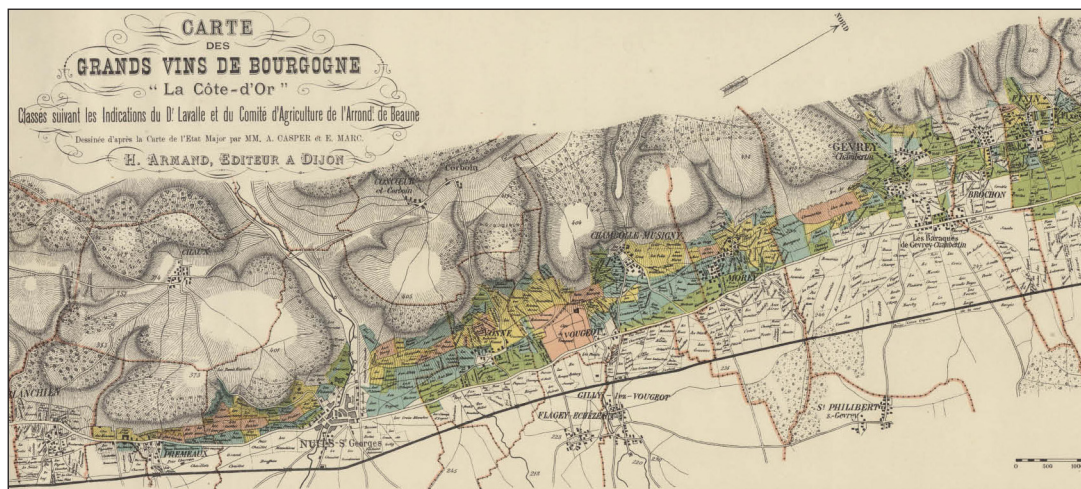
*[C'est à cette époque que l'histoire des climats croise celle de Lamartine qui s'installe temporairement en Côte-d'Or, par intermittence, de 1826-1831 à Montculot, domaine qu'il avait reçu en héritage de son oncle, sur le haut plateau isolé de la Montagne bien au-dessus des vignes de la Côte. Vignes qu'il observera du haut de sa montagne car il ne s'intéresse pas aux vins ni aux vignes de Côte-d'Or,*

*sans doute plus attaché à celles du Mâconnais. Il investit surtout d'ailleurs dans le confortement de ce château pour recevoir ses amis en été, dont il apprécie avant tout pour les vastes bois qu'il parcourait souvent pour la chasse et dans ses rêveries de promeneur.. ]*

Pour revenir à nos climats....

Un observateur extérieur aurait pu concevoir à la fin du XIX<sup>e</sup> s. que la référence des *climats* viticoles était menacée dans ses fondements, voire entièrement oubliée tant par des déterminants naturels que par les interventions humaines.

La crise du phylloxéra, avait entraîné de profonds bouleversements du vignoble : replantation des vignes sur des porte-greffes américains qui séparaient les cépages autochtones « francs de pied », de leur sol supposé originel; plantations en rangs longitudinaux et non plus des ceps isolés sans ordre « en foule », qui changeaient la perception du paysage viticole; mécanisation de l'entretien des vignes avec le labour au cheval; croissance urbaine concomitante notamment autour de Dijon qui avait entraîné la disparition des *climats* anciennement réputés. Mais surtout, les pratiques frauduleuses de ces temps de crise (mélanges avec des vins d'origines diverses, vins falsifiés à partir d'autres produits que

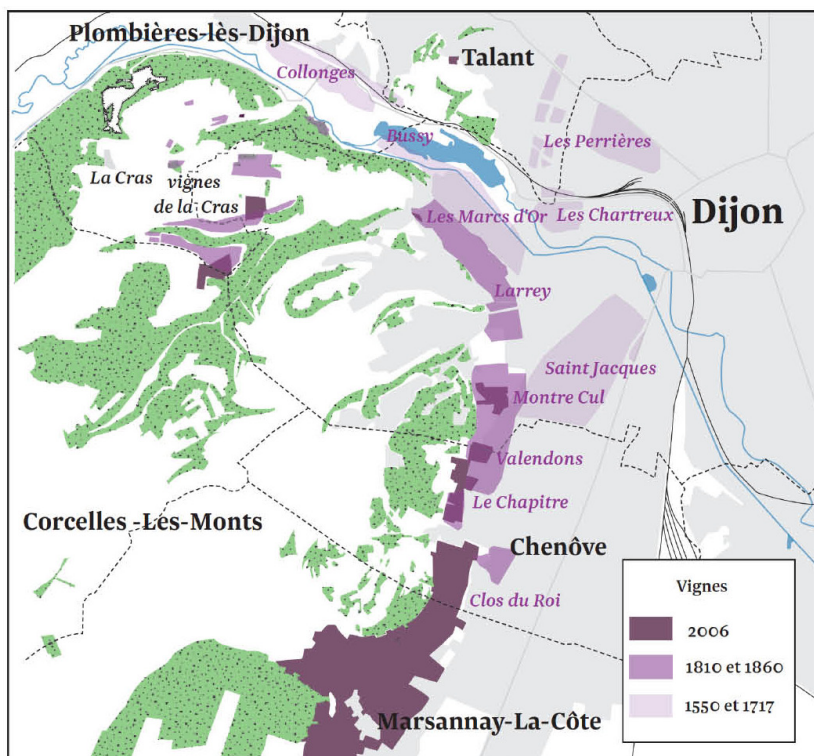


Carte des climats et de la hiérarchie des crus du comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune (1860).



le raisin) avaient profondément affecté la réputation d'excellence des vins.

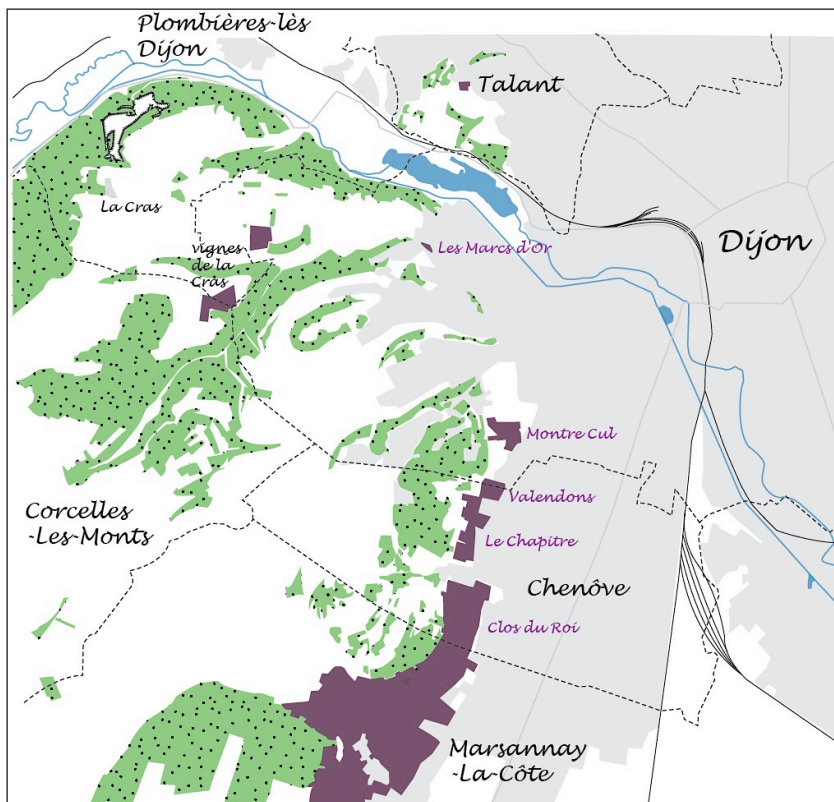
La fin du XIX<sup>e</sup> s. et le XX<sup>e</sup>s. verra la reconstruction d'un modèle de référence à partir des *climats* viticoles par la collectivité des vignerons propriétaires regroupés en syndicats et l'affirmation de l'origine contre les fraudes, et donc par la référence à nouveau au lieu contre les équivalences et la qualité substantielle des vins. Ce sera la loi des Appellations d'Origine (1919), dont le texte autorise les tribunaux à trancher la question de savoir si un produit a droit à l'appellation d'origine sous laquelle il est vendu. Les tribunaux tiennent compte



Carte de l'évolution de l'emprise du vignoble sur la Côte de Dijon depuis le XVI<sup>e</sup> s. (in J.-P. Garcia, 2012, *Vignes et Vins du Dijonnais*).

uniquement, dans leur appréciation, « *de l'origine, de la nature et de la composition du produit vendu* » en vertu d'usages locaux loyaux et constants. Cette réaffirmation du lien du vin au lieu ne doit pas occulter la fragilité et la disparition de certains climats réputés, comme ceux du Dijonnais, dont *les Marcs d'Or* sont un exemple significatif. Encore comparés par

certains au reste de la Côte de Nuits au XVIII<sup>e</sup> s., on assiste en effet à la décrépitude des « vignobles du Dijonnois », autour de la ville au cours de la première moitié du XIX<sup>e</sup> s.



Carte l'emprise du vignoble sur la Côte de Dijon en 2006  
(in J.-P. Garcia, 2012, Vignes et Vins du Dijonnois).

Habitué à la Côte de Nuits et de Beaune, qui souvent veulent donner l'image de la pérennité, nous sommes frappés de voir que dans le Dijonnais des *climats* aient pu disparaître, que d'autres vignobles n'ont jamais pu accéder à cette construction des espaces viticoles car ils étaient en déclin quand d'autres sur la Côte de Nuits étaient déjà en émergence. *Sic transit gloria mundi*.

Pour qui cherche à comprendre la construction des terroirs, ces climats aux destins malheureux sont des exceptions à la norme et des exemples significatifs d'un bel objet d'étude.

## Bibliographie

Jean-Pierre BRELAUD, « Quelques notes sur les vignes du finage de Beaune en 1380 : des dîmes, des ouvrées, des lieux-dits, des hommes », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, 10, 2010, p. 41-83.

Yvette DARCY-BERTULETTI, « Les prémices du négoce du vin à Beaune au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de Gabriel et François Lavirotte », *Cahiers d'Histoire de la vigne et du vin*, n° 9, 2009, p. 83-155.

Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Clavreuil, 1959.

Guilhem Ferrand, Jean-Pierre GARCIA, Le vin chez les gens à Dijon à la fin du Moyen Âge (1390-1588) : les mots et la chose. In : Lavaud S., Chevet J.-M., Hinnewinkel J.-C. *Vins et vignobles : les itinéraires de la qualité (Antiquité - XXI<sup>e</sup> siècle)*, Bordeaux, 2014, p. 29-47.

Jean-Pierre GARCIA, « Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.). Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne », *Gallia, La Vigne et le vin dans les trois Gaules*, n° 68-1, 2011, p. 97-110.

Jean-Pierre GARCIA, La construction des climats comme site culturel, in : *Climats du vignoble de Bourgogne, un patrimoine millénaire exceptionnel*, Glénat édit., Grenoble, 2013, p. 17-49.

Jean-Pierre GARCIA, Vignes de plaine / vigne de coteau : mise en place d'une norme de vignoble depuis l'Antiquité. In : C. Marache, S. Lachaud, B. Bodinier. *L'univers du vin : hommes, paysages et territoires*, Association d'histoire des sociétés rurales, Bordeaux, France, 2014, p.169-184.

Jean-Pierre GARCIA, La construction des climats viticoles en Bourgogne, la relation du vin au lieu au Moyen Âge. *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 2014, <http://acrh.revues.org/5979>

Jean-Pierre GARCIA et Sébastien CHEVRIER, « Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin "Au-dessus de Bergis", Côte-d'Or (I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.) : modes de plantation et de conduite de vignes antiques en Bourgogne », *Revue archéologique de l'Est*, n° 59, 2010, p. 503-535.

Jean-Pierre GARCIA et Thomas LABBÉ, « L'émergence et la représentation des climats dans les documents bourguignons du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, in Jean-Pierre GARCIA (dir.), *Les Climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon (EUD), 2011.

Jean-Pierre GARCIA et Jacky RIGAUX, *Vignes et vins du Dijonnais, oubli et renaissance*, Dijon, Terre en Vues Éditions, 2012.

Olivier JACQUET, Le plan de 1860 - élément de normalisation du paysage viticole de la Côte-d'Or, *Cahiers du Centre d'Histoire de la vigne et du vin*, n° 7, 2007, p. 86-96.

Olivier JACQUET, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2008.

Thomas LABBÉ, La revendication d'un terroir viticole : la côte de Beaune à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, *Histoire et Sociétés Rurales*, 35, 2011, p. 99-126.

Thomas LABBÉ et Jean-Pierre GARCIA, Vers la géographie des *climats* actuels : processus de différenciation des crus viticoles dans le bailliage de Dijon du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, in : Jean-Pierre GARCIA (dir.), *Les Climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, p. 159-176.

Marcel LACHIVER, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988.

Gilles LAFERTÉ, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*,

Christophe LUCAND, *Les Négociants en vins de Bourgogne, du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Bordeaux, Éditions Féret, 2011.

Christophe LUCAND, Les 'climats' de Bourgogne, une inscription foncière de valeurs marchandes, in : Jean-Pierre GARCIA (dir.), *Les Climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2011, p. 177-185.